

Barrancarnes, S.A.	Descrição de Produto Final	IT 5.6.1-17/u
Produto: Chouriço de Porco Ibérico c/ Vinho 200 g		Código: CPP 010
1. Descrição do produto: Obtido a partir de carne selecionada de Porco Ibérico sujeito a cura controlada em câmara refrigerada, sem fumagem, terminando em salas de cura natural.		
2. Ingredientes: Carne de Porco Ibérico (86,6%), Vinho (sulfitos), Pimentão, Sal, Alho, Sangue de Porco em Pó, Dextrose, Dextrina, Cominhos, Pimenta Doce, Pimenta preta, Antioxidantes: Ácido Ascórbico (E-300) e Ascorbato de sódio (E-301) e Conservantes: Nitrato de Potássio (E-252) e Nitrito de Sódio (E-250).		
3. Origem da matéria-prima: U.E.		
4. Tempo de Maturação: 24 horas.		
5. Tempo de Cura: Aproximadamente de 2 semanas a 1 mês.		
6. Peso Líquido: 200 g		
7. Referências (Normas, Regulamentação, C.B.P., Procedimentos, etc.): Sistema de Gestão de Segurança Alimentar HACCP, pela Norma IFS Food. Legislação Nacional e Comunitária em vigor para o sector.		
8. Características Organolépticas: Aroma - peculiar, forte, persistente; Textura - muito tenra, suculenta; Aspecto - inclusões de gordura de cor branca, bem envolvidas pelas massas cárneas quase negras; Sabor - intenso, pouco salgado, duradouro.		
9. Características Físico-Químicas/Nutricional: Parâmetros químicos		
% pH: ≤ 6 unidades pH (20°C) a _w : 0.70-0.92 % Cinza: 3-7 % Cloretos: 3-4 % Gordura: 26-46		
% Proteína: 17-31 % Hidratos Carbono: 0-2 % Humidade: 23-49 Sódio: 1-4 g		
Determinação do teor de Nitritos: max 100 mg (NaNO ₂)/kg		
Determinação do teor de Nitratos: max 250 mg (NaNO ₃)/kg		
Cádmio: ≤ 0,05 mg/Kg Chumbo: ≤ 0,1 mg/Kg Dioxinas: ≤ 1,25 pg/gordura Melamina: 2,5 mg/kg		
10. Parâmetros microbiológicos - Padrões bacteriológicos dos Alimentos Portugueses		
Contagem de E. Coli----- ≤ 1 x 10 ² ufc/g		
Pesquisa de Salmonela spp. ----- Ausência em 25 g		
Contagem de Microrganismos a 30 °C----- ≤ 1x10 ⁷ ufc/g		
Contagem de Bactérias Coliformes a 30°C----- ≤ 1x10 ³ ufc/g		
Contagem de Listeria Monocytogenes----- Ausência em 25 g (em caso de presença ≤ 1,0x10 ¹ ufc/g)		
Bolores e Leveduras----- ≤ 1x10 ⁴ ufc/g		
11. Parâmetros físicos - Detector de Metais:		
Férrico: 1,5mm Não férrico: 2,0mm Inox: 2,5mm		
12. Acondicionamento e Embalagem: Hermético <input type="checkbox"/> Sob Vácuo <input type="checkbox"/> Atmosfera Protectora <input checked="" type="checkbox"/>		
Outro <input type="checkbox"/>		
Material de Embalagem: Acondicionado em embalagem unitária 120x270mm (Flowpack). Posteriormente em caixa de cartão (325x220x135mm) de 15 unidades com 3,0 Kg.		
13. Condições de Armazenamento e distribuição: Caixa (325x220x135mm), 10 caixas/camada, 8 camadas/palete.		
Temperatura de conservação: Conservar em local seco e fresco.		
14. Data Limite de Consumo: 365 dias.		
15. Instruções para utilização do produto: Deve ser cozinhado (cozido, frito ou assado às rodela grossas).		
16. Grupo de Risco: Idosos, Hipertensos, Grávidas, Crianças e intolerantes aos sulfitos.		

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

17. Declaração Nutricional:	Porção por 100 g	Porção por 30 g	% DR (*)
Energia	1864 kJ- 451 kcal	559 kJ- 135 kcal	7%
Lípidos	41 g	12 g	17%
dos quais:			
Saturados	17 g	5 g	25%
Hidratos de carbono	1,8 g	0,5 g	0,2%
dos quais:			
Açúcares	1,0 g	0,3 g	0%
Fibra	1,0 g	0,3 g	0%
Proteínas	23 g	7 g	14%
Sal	4,25 g	1,28 g	21%
* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)			

Nota: Este produto não contém OGM.

Os critérios de aceitação foram baseados na legislação em vigor (Reg. (CE) 1829/2003; Reg.(CE) 1830/2003; Reg. (CE) nº 2073/2005; Reg. (CE) nº1881/2006 e alterações; Reg. (CE) nº1441/2007 e alterações; Reg. (CE) nº1333/2008; Reg. (CE) nº 1169/2011; Reg. (CE) nº1259/2011;



Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402
Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid
Teléfono: +34 654105043 - +351 932402342
www.deliciasibericas.com

Barrancarnes, S.A.	Descrição de Produto Final	IT 5.6.1-14/s
Produto: Chouriço de Porco Ibérico		Código: CPP 009
1. Descrição do produto: Obtido a partir de carne selecionada de Porco Ibérico, sujeito a maturação, cura controlada e cura natural.		
2. Ingredientes: Carne de Porco Ibérico (91,6%), Sal, Alho, Pimentão, Pimenta Doce, Dextrose, Dextrina, Oleoresina de Pimentão, Antioxidantes: Ácido Ascórbico (E-300) e Ascorbato de sódio (E-301) e Conservantes: Nitrato de Potássio (E-252) e Nitrito de Sódio (E-250).		
3. Origem da matéria-prima: U.E.		
4. Tempo de Maturação: 24 horas.		
5. Tempo de Cura: Aproximadamente de 2 semanas a 1 mês.		
6. Peso líquido: 200 g		
7. Referências (Normas, Regulamentação, C.B.P., Procedimentos, etc.): Sistema de Gestão de Segurança Alimentar HACCP, pela Norma IFS Food. Legislação Nacional e Comunitária em vigor para o sector.		
8. Características Organolépticas: Aroma - activo, persistente; Textura - consistente mas tenra, pouco fibrosa; Aspecto - marmoreado alaranjado. Partes cárneas vermelhas escuras, bem unidas á gordura de cor branca alaranjada; Sabor - intenso, pouco salgado.		
9. Características Físico-Químicas/Nutricional: Parâmetros químicos % pH: ≤ 6 unidades pH (20°C) a _w : 0.70-0.92 % Cinza: 3-8 % Cloretos: 2-6 % Gordura: 27-55 % Proteína: 15-30 % Hidratos Carbono: 0-8 % Humidade: 19-43 Sódio: 1-4 g Determinação do teor de Nitritos: max 100 mg (NaNO ₂)/kg Determinação do teor de Nitratos: max 250 mg (NaNO ₃)/kg Cádmio: ≤ 0,05 mg/Kg Chumbo: ≤ 0,1 mg/Kg Dioxinas: ≤ 1,25 pg/gordura Melamina: 2,5 mg/kg		
10. Parâmetros microbiológicos - Padrões bacteriológicos dos Alimentos Portugueses Contagem de E. Coli----- ≤ 1 x 10 ² ufc/g Pesquisa de Salmonella spp. ----- Ausência em 25 g Contagem de Microrganismos a 30 °C----- ≤ 1x10 ⁷ ufc/g Contagem de Bactérias Coliformes a 30°C----- ≤ 1x10 ³ ufc/g Contagem de Listeria Monocytogenes----- Ausência em 25 g (em caso de presença ≤ 1,0x10 ¹ ufc/g) Bolores e Leveduras----- ≤ 1x10 ⁴ ufc/g		
11. Parâmetros físicos - Detector de Metais:		
Férrico: 1,5mm	Não férrico: 2,0mm	Inox: 2,5mm
12. Acondicionamento e Embalagem: Hermético <input type="checkbox"/> Sob Vácuo <input type="checkbox"/> Atmosfera Protectora <input checked="" type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>		
Material de Embalagem: Acondicionado em atmosfera protectora em saco de 1 kg ou embalagem unitária 120x270mm (Flowpack) e posteriormente em caixa de cartão (325x220x135mm) com 3 Kg.		
13. Condições de Armazenamento e distribuição: Caixa (325x220x135mm), 10 caixas/camada, 8 camadas/palete.		
Temperatura de conservação: Conservar em local seco e fresco.		
14. Data Limite de Consumo: 365 dias.		
15. Instruções para utilização do produto: Deve consumir-se cru, cortado às rodelas finas e servido à temperatura ambiente.		
16. Grupo de Risco: Idosos, Hipertensos, Grávidas e Crianças.		

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

17. Declaração Nutricional:	Porção por 100 g	Porção por 30 g	% DR (*)
Energia	1895 kJ- 461 kcal	569 kJ- 138 kcal	7%
Lípidos	41 g	12 g	17%
dos quais:			
Saturados	18 g	5 g	25%
Hidratos de carbono	3,0 g	0,9 g	0,3%
dos quais:			
Açúcares	<0,5 g	<0,15 g	0%
Fibra	1,0 g	0,3 g	0%
Proteínas	23 g	7 g	14%
Sal	3,86 g	1,16 g	19%
* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)			



Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402
Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid
Teléfono: +34 654105043 - +351 932402342
www.deliciasibericas.com